

Cara consumatrice e caro consumatore,
oggi vogliamo sensibilizzarti sul perché le nostre farine hanno una *data di scadenza così ravvicinata*.

Innanzitutto noi non parliamo di scadenza ma di “termine minimo di conservazione” ovvero una data che sta ad indicare che il prodotto, se conservato in condizioni ottimali, mantiene le sue caratteristiche tecnologiche ed organolettiche.

Solitamente la scadenza delle farine che si trovano in commercio varia anche oltre i 24 mesi, stupisce quindi che le farine ViVa abbiano invece una scadenza, anzi un consumo consigliato, pari a sei mesi.

Ricordatevi che quando si parla di ViVa, si parla di farina veramente naturale: non utilizziamo additivi e garantiamo sempre un prodotto a residuo chimico zero.

Cosa potrebbe capitare quindi se si supera questa data o non si è conservato la farina con le dovute accortezze? Potrebbero svilupparsi delle **farfalline**, la farina potrebbe risultare **rancida** o potrebbe **perdere caratteristiche tecniche** legate ad elasticità ed assorbimento dell'acqua.

Come mai, dunque, possono svilupparsi insetti o la farina può subire un processo di irrancidimento? A condizioni normali, le uova degli insetti (che svilupperanno poi le cosiddette farfalline) si trovano sulla granella che viene raccolta durante la trebbiatura del grano; il processo di macinazione non riesce né a distruggerle e nemmeno ad eliminarle poiché sono troppo piccole (si parla di micron addirittura), dunque vengono trasferite nella farina (e ovviamente distrutte durante la cottura in forno) dove, con le temperature adeguate, possono schiudersi e dare vita agli insetti stessi.

Per quanto riguarda invece l'irrancidimento, si tratta di un processo di degradazione degli oli essenziali, contenuti nel germe di grano, a seguito di una mal conservazione in termini di umidità e temperatura.

Quindi risulta fondamentale che, durante il periodo di conservazione della Farina, si **rispettino le corrette temperature e umidità**. Se le temperature della stanza dove state conservando il prodotto si alzano, ricordatevi di utilizzare un luogo più fresco e con poca umidità e, se non ne disponete, riponete la farina in un contenitore ermetico direttamente in frigorifero. Fate in modo che la farina prenda meno aria possibile e ordinatene sempre il quantitativo corretto, facendo scorta solo nei periodi in cui le temperature sono meno alte e il consumo di prodotti da forno è maggiore.

